

■记者 潘益慧 陈浩 通讯员 王超

今年6月1日,《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》(以下简称“新规”)正式落地实施,网络餐饮行业迎来更严监管时代。眼下,新规落地已一个多月,瑞安餐饮外卖市场发生了哪些新变化?餐饮商户、消费者、监管部门等各方是否已逐步适应新规?还有哪些问题亟待解决?来看本报记者的调查。

有堂食:

线上线下“双亮灶”,资质信息全公示

近日,记者走进位于虹桥北路的渝八两重庆鸡公煲(虹桥北路店),只见堂食区秩序井然,外卖打包区忙而不乱。该店在门店内以及外卖平台店铺主页上,均可清楚看到厨房内食品加工情况,线上线下店名一致,营业执照、食品经营许可证、实际经营地址及从业人员健康证等资质信息一目了然。“我们严格按照新规执行,店名和线上保持一致,后厨安装了‘明厨亮灶’系统,外卖封签也按标准使用。”该店负责

人梁泽宸表示,“消费者吃得放心,对我们来说也是好事。”

在位于罗阳大道的一家沙县小吃店,同样实行堂食与外卖同步运营。当时正值午市高峰期,记者看到,短短10分钟内,来自淘宝闪购、京东、美团等多个平台的订单提示声接连响起。该店负责人宋家泽介绍,每天中午订单量都有百余单,店铺严格按照新规执行,确保每一单食品安全并封签完好。

无堂食:

须标注“无堂食”字样,封签加设“防线”

新规特别对无堂食店铺提出明确要求,须在线上店铺主页标注“无堂食”字样,以便消费者在下单前清晰辨识经营模式。

位于安阳街道开发路的祥隆炖品店,记者看到其外卖平台店铺主页已按规定设置“无堂食”标识。店面虽不设堂食区域,仅保留厨房及操作间,但内部炖煮区、备料区、打包区划分清晰,清洗消毒设施一应俱全。该店负责人黄祥隆介绍,店铺每月外卖单量达200余件。除线上店名与实体招牌一致及资质信息均在主页公示外,店铺外卖包装均使用符

合标准的食品级容器,并加贴一次性封签,等于两道防线。

同样,在中润广场的一家“无堂食”店铺——外婆家,也严格落实了新规各项要求。现场,该店根据不同外卖平台设置了独立的取餐口,分别标注“美团取餐口”“淘宝闪购取餐口”“京东取餐口”等字样,取餐区域划分清晰、动线分明,有效避免了不同平台订单之间的混淆与错拿,出餐效率显著提升。此外,该店同样落实了食安封签制度,每一份外卖出餐后均加贴一次性封签,确保餐品在配送途中不被开启。

消费者:

看得见的“阳光”,封得住的“安全”

新规带来的变化,消费者感受最为直接。记者在多个外卖取餐点随机采访了十余位市民,发现消费者的点餐习惯正在悄然改变。

“以前点外卖,就像开盲盒——后厨长什么样、食材怎么处理的,完全不知道。”在万松东路附近上班的陈女士告诉记者,新规施行后,她养成了一个新习惯:点开外卖店铺主页,先看“商家信息”里的证照公示,再看“明厨亮灶”里的后厨直播画面。“有一次我点开一家外卖店的直播,发现后厨地面有积水、操作台上东西堆得很乱,就果断换了另一家外卖店。能看到商家的后厨,就有主动选择权。”陈女士说,这种“看得见”的安全感,是新规给她带来的最大变化。

市民王先生则有另一番体会。他告诉记者,过去点外卖最担心的就是配送环节被“动手脚”,网上经常看到外卖被偷吃、被调包的新闻,心里总有个疙瘩。如今,他收到的每一份外卖都加贴了食安封签。“封签完好无损,说明这单没被打开过,吃的时候安心多了。”他说。

采访中,多位消费者表达了共同的期待:“后厨装了摄像头,就要让它真正发挥作用。我们希望每一单外卖,都能在‘看得见的厨房’里做出来,再用‘撕不开的封签’送到我们手上。”从“盲盒”到“透明”,消费者的舌尖安全感正在升温,但距离每一单外卖都“看得明白、吃得安心”,仍有“最后一公里”需要打通。

瑞安外卖市场『焕新』几何?

网络餐饮服务新规落地满月



扫一扫,看视频



网络餐饮服务新规落地满月

监管部门:

覆盖率99%背后的“最后一公里”

新规落地首月,瑞安市场监管部门如何将政策要求转化为具体行动?带着这一问题,记者走访了瑞安市市场监督管理局(以下简称“市场监管部门”)。

自新规推行以来,市场监管部门围绕“宣贯指导、严格执法、AI赋能”三方面推进落实。在商户宣贯上,部门通过上门指导、微信群通知及行业协会告知书等形式强化政策普及;在监管执行上,部署网络餐饮双随机检查,联合镇街、人大代表等以“夜查”“随机查”等方式强化现场监督。同时,推动“AI+非现场”监管,利用视频运维状态监测、生物鼠迹识别、后厨环境智能评分、违规操作动态抓取等功能,实现线上常态化巡查。

“目前,我市‘阳光厨房’覆盖率达99%以上,较年初提升了十多个百分点,外卖商户对食安封签使用基本形成共识,‘AI+非现场’系统今年上半年累计巡检商户2.4万次,多数商户监测发现的问题经提示后得到自行整改。总体上看,经过这段时间的整治,外卖商户的食品安全水平得到了进一步提升。”市市场监督管理局食品分局副局长鲁智省介绍。

然而,监管短板也在逐渐暴露。鲁智省坦言,商户流动性大、从业人员安全意识参差不齐,给日常监管增加难度;“阳光厨房”合规率有待提升,部分商户监控存在断电、移位、转向、画面模糊等问题,导致消费者无法有效

观看后厨实况;此外,外卖平台对商户的准入审核、日常管理和下架申请等环节也需进一步压实责任。

针对上述问题,市场监管部门已明确下一步工作方向:一方面强化非常规监管,依照网络餐饮百日攻坚行动部署,在日常检查和AI监管基础上,开展非工作时间突击检查和重点区域集中整治,对恶劣违法行为依法从严查处并公开曝光;另一方面深化部门联动机制,强化镇街网格员等监督力量,加强隐蔽风险点排查并纳入监管,同时加强与公安等部门合作,强化典型案例办理与移送,形成违法震慑。

此外,我市还将深化社会共治监督,每月定期发布网络餐饮“红黑榜”和典型案例,继续联合人大代表、食安社会监督员开展突击检查,同时推动外卖骑手参与隐患上报,构建起全社会共同参与的网络餐饮安全监督治理格局。

“这些举措既有数字上的突破,也有机制上的创新。”鲁智省说,“新规落地首月,我们完成了从‘推着商户走’到‘商户主动做’的第一步转变。但监管是一场持久战,接下来我们将以百日攻坚为抓手,既要让‘阳光厨房’的镜头亮得起来,更要让它亮得持久;既要让封签贴得上,更要让每一条防线都守得住。最终的目标只有一个——让每一份外卖,都能安全地抵达消费者手中。”

【记者手记】

从“阳光厨房”的镜头亮起来,到食安封签的“最后一公里”,新规落地后,我市正以“科技+共治”的方式织密网络餐饮安全网。但监管并非一日之功,从商户自觉到部门严管再到社会参与,每一环都关乎舌尖安全。当“阳光厨房”覆盖率接近100%时,如何让每一路“阳光”都真正亮着、让每一单外卖都能安心抵达,仍是摆在监管部门面前的一道必答题。



图说
我们的
价值观

助人为乐
人间大美

富强民主文明和谐
自由平等公正法治
爱国敬业诚信友善

陕西户县 王文吉作

中宣部宣教局 中国文明网